



"JO" Johanniter

Art.-Nr.: 005

Kategorie:	Piwi
Rebsorten:	Johanniter
Herkunft:	Deutschland
Anbauregion:	Baden
Jahrgang:	2022
Geschmacksrichtung:	feinherb
Qualitätsstufe:	Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete (Q.b.A)
Bio zertifiziert:	Ja (DE-Öko-039)
Flaschengröße:	0,75 l
Alkoholgehalt:	11,5 % Vol.
Trinktemperatur:	8 - 10 °C
Ausbau:	Stahltank

Beschreibung:

Johanniter ist eine Pilzwiderstandsfähige Rebsorte welche ohne bzw. Wenig Pflanzenschutz auskommt.

Ein Facettenreicher Spaziergang auf einer frischen Heublumenwiese in der Nase

In Honig gebadetes Sonnengelb im Glas.

Frische fruchtige Aromen von Heublumen und Apfel auf der Zunge, frische Aprikose runden das saftige Süß-Säurespiel ab.

Pures Trinkvergnügen für viele Gelegenheiten.



maier

BIO – WEINGUT – BADEN



Ausbau:

Der 2022er Johanniter überrascht mit seiner Orange-goldenen Farbe und nein: es ist kein Orange Wein.

Dies hat einen ganz simplen Grund:

Die pilzwiderstandsfähigen Rebsorten tendieren dazu einen höheren Gerbstoffgehalt in der Beere zu bilden, vor allem in sehr heißen Jahren und bei Trockenheit - wie es 2022 der Fall war.

Durch die Verwendung einer Oxidationsschutzhefe während der Maischestandzeit wurde ebenfalls die Oxidation der Phenole, also der Gerbstoffe verhindert. Stattdessen wurden sie gebunden.

Durch diese chemische Reaktion erhielten wir diese neue Art von Johanniter, welcher nicht nur super schön aussieht, sondern auch noch wunderbar schmeckt!

Zu Wohl!

Speiseempfehlung:

Schwein, Geflügel, Fisch, Krebstiere, Muscheln, Wurst, Gegrillt, Gebraten, Gedünstet, Molkereiprodukte, Weichkäse, Salat, Pilze, Schalenfrüchte, Kräuter, Weißbrot, Brot, Früchte, Spargel, Vegetarisch

Passt gut zu:

Grillabend, Mädelsabend, Date, Sommerabend, Feierabend, Easy drinking, Aperitif

